

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Grelha de Palitos 8 mm para Cortadores CA-300 / CR-143

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | SM1010270 | Modelo: | 1010270       |
| Marca: | Sammic    | EAN:    | 8435561002453 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |               |
|--------|---------------|
| Marca  | Sammic        |
| EAN    | 8435561002453 |
| Modelo | 1010270       |
| Tipo   | Cortadora     |

### Descricao Resumida

Grelha de palitos de 8 mm para cortadores CA-300 e acessório CR-143. Essencial para cortes uniformes de batatas fritas em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Grelha de Palitos 8 mm – Principais Vantagens

A grelha de palitos de 8 mm (também conhecida como rede de corte para batatas fritas) é um acessório indispensável para qualquer cozinha profissional que procure otimizar a sua produção de batatas fritas. Desenvolvida para ser utilizada em conjunto com os discos tipo FC e FCO, esta grelha garante cortes uniformes e precisos, elevando a qualidade das suas preparações.

Este componente essencial maximiza a eficiência no processamento de alimentos, tornando a tarefa de cortar batatas uma operação rápida e sem esforço. A combinação perfeita com os cortadores CA-300 e o acessório CR-143 assegura um desempenho superior e resultados consistentes, cruciais para o ritmo acelerado da restauração.

### Aplicações

Esta grelha é perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos Horeca e hotelaria. É ideal para restaurantes, cafés, bares, cantinas, cozinhas industriais e qualquer local que necessite de preparar grandes volumes de batatas fritas com consistência e qualidade.

A sua utilização é particularmente vantajosa em operações de alta demanda, onde a rapidez e a precisão do corte são determinantes para a satisfação do cliente e a otimização dos custos de mão de obra. Garante que todas as suas porções de batatas fritas mantenham uma apresentação apelativa e um método de cozedura uniforme.

### Especificações Técnicas

| Característica     | Detalhe                             |
|--------------------|-------------------------------------|
| Tipo de Corte      | Palitos                             |
| Espessura de Corte | 8 mm                                |
| Compatibilidade    | Cortadoras CA-300, Acessório CR-143 |
| Utilização         | Combinado com discos tipo FC e FCO  |